

天ぷら油の火災に注意！

市内で天ぷら油の火災が発生しました。

天ぷら油の火災の多くは、調理中に、来客や電話等でその場を離れたときなど、ちょっとした油断が原因で多く発生しています。



ご家庭や事業所において、次のポイントを押さえて火災を防ぎましょう。

point 1

調理中は絶対に離れない

- ❖どうしても離れる場合は、必ず火を止めましょう。
- ❖油を加熱し続けると、約15分で発火する温度になります！

point 2

安全なコンロを使う

- ❖ガスコンロは、安全装置が付いているものを使いましょう。
- ❖取扱説明書をよく読んで、正しく使用しましょう。

point 3

コンロ周りは常にキレイに

- ❖ガスコンロの近くに、台ふきやタオルを置かない・掛けない。
- ❖コンロ周りやグリル庫内は、いつもキレイにしましょう。

point 4

万が一、火が出たら…

- ❖燃えている油には、絶対に水をかけてはいけません。
爆発的に炎が広がり危険です！
- ❖消火には消火器が最も有効です。

小松市消防本部

《お問合せ先》

予防防災課 0761-20-2707